

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐỀ!	Số: 157 ngày 01/4/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng VP Đ. Lưu.....
Sua.....	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/TTN/2020

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN

Địa chỉ: P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội

Địa chỉ kho: Khu công nghiệp Tân Quang, xã Tân Quang, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại : 02435401844

Fax: 02435401844

E-mail: admin3@ttnfood.com

Mã số doanh nghiệp: 0102058175

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 49/2019/ATTP-CNĐK

Ngày cấp: 18/07/2019. Nơi cấp: Chi cục an toàn thực phẩm Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Phụ gia thực phẩm Emulsified Oil K-60S

2. Thành phần: Dầu đậu nành – Soy bean oil (62%), nước (12.5%), D-Sorbitol Solution E420(ii) (12.5%), chất nhũ hóa Ester của Polyglycerol với acid béo E475 (5%), Propylene Glycol E1520 (5%), chất nhũ hóa – Lecithin E322 (i) (3%)

3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu tạo nên công dụng của sản phẩm (đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe): Không có

4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 01 năm kể từ ngày sản xuất.

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Đóng bằng can thiếc, bên ngoài là thùng carton chuyên dùng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo yêu cầu của Bộ Y tế.



- Quy cách đóng gói: 16kg/ can thiếc, đặt trong thùng carton.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Nhà sản xuất: KWANG IL CO.,LTD

Địa chỉ: 157, EOUIJEONG-RO, ASAN-SI, CHUNGHEONGNAM-DO, KOREA.

Công ty xuất khẩu: KWANG IL CO.,LTD

Địa chỉ: 13, HANGANG-DAERO 42-GIL, YONG SAN-GU, SEOUL, KOREA.

Xuất xứ: Hàn Quốc

Công ty nhập khẩu: Công ty TNHH Vật tư công nghệ phẩm TTN

Địa chỉ: P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm đối với chỉ tiêu kim loại nặng của nhóm dầu thực vật (chỉ tiêu Arsen).

- Phù hợp với quy định về phụ gia thực phẩm của Jecfa đối với D-Sorbitol Solution E420ii (đối với chỉ tiêu kim loại nặng chì).

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố và chỉ đưa sản phẩm vào sản xuất, kinh doanh khi đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm./.

Hà Nội, ngày 25 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Trịnh Trọng Tuấn

175-C
CÔNG TY
TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
VẬT TƯ
CÔNG NGHỆ PHẨM
TTN
HOÀNG MAI - TP

Hàm lượng sử dụng phụ gia thực phẩm Emulsified Oil K-60S

Bảng tính tỉ lệ sử dụng như sau:

INS	Tên thành phần	Tỷ lệ %	Ứng dụng trong mã nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)
	Dầu đậu nành Soybean Oil	62	06.4.3 Mỳ ống, mì sợi đã được làm chín và các sản phẩm tương tự, Chỉ sử dụng cho sản phẩm mì ăn liền quy định tại tiêu chuẩn Codex Stan 249 - 2006	GMP
	Nước	12.5		GMP
E420ii	D-sorbital Solution	12.5		GMP
E1520	Propylene Glycol	5.0		10000
E475	Ester của Polyglycerol với acid béo	5.0		2000
E322i	Lecithin	3.0		GMP



NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm : Phụ gia thực phẩm Emulsified Oil K-60S

Thành phần : Dầu đậu nành – Soy bean oil (62%), nước (12.5%), D-Sorbitol E420(ii) (12.5%), chất nhũ hóa Ester của Polyglycerol với acid béo E475 (5%), Propylene Glycol E1520 (5%), chất nhũ hóa – Lecithin E322i (3%).

Thời hạn sử dụng : 01 năm kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng và ngày sản xuất xem trên bao bì của sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng :

- Chức năng: Là chất nhũ hóa, chất chống oxy hóa, chất ổn định thực phẩm.
- Đối tượng sử dụng: 06.4.3 Mỳ ống, mì sợi đã được làm chín và các sản phẩm tương tự, Chỉ sử dụng cho sản phẩm mì ăn liền quy định tại tiêu chuẩn Codex Stan 249 - 2006
- Tỷ lệ sử dụng: theo quy định tại Thông tư 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019.
- Cho Emulsified Oil K-60S vào nước cùng các phụ gia khác rồi trộn cùng bột mỳ.
- Hướng dẫn bảo quản: bảo quản ở điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Để nơi khô ráo thoáng mát trong bao bì được đóng kín, tránh ánh sáng.

Quy cách bao gói : 16 kg/ can thiếc

Xuất xứ : Hàn Quốc

Nhà sản xuất: KWANG IL CO.,LTD

Địa chỉ: 157, EOUIJEONG-RO, ASAN-SI, CHUNGCHEONGNAM-DO, KOREA.

Công ty xuất khẩu : KWANG IL CO.,LTD

Địa chỉ : 13 HANGANG-DAERO 42-GIL, YONG SAN-GU, SEOUL, KOREA.

Số TCCS: Số 07/TTN/2020

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa :

Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN

- Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội



- Địa chỉ kho: Khu công nghiệp Tân Quang, xã Tân Quang, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Điện thoại : 02435401844 Fax: 02435401844
- E mail : admin3@ttnfood.com

Thành phố Hà Nội ngày 25 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÂN



175-
G T
NEM HỮ
ẬT TƯ
NGHỆ
TTN
MAI

Công ty TNHH Vật tư Công nghệ Phẩm TTN

Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội

NỘI DUNG NHÃN CHÍNH (HOẶC NHÃN ĐANG LƯU HÀNH)

Nhãn gốc hàng hóa



Hà Nội, ngày 25 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÃN

M.S.D.N: 0102058175-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN VẬT TƯ CÔNG NGHỆ PHẨM TTN
Q. HOÀNG MAI - T. PHẠM NỘI
GIÁM ĐỐC
Trịnh Trọng Tuấn

KWANG IL CO.,LTD.

www.kwangil.co.kr

MANUFACTURER OF FOOD ADDITIVES

HEAD OFFICE

13, Hangang-daero 42-gil, Yongsan-gu, Seoul, Korea
TEL : 82-2-796-0321~4, 82-2-797-0321~3
FAX : 82-2-796-0325

FACTORY

157, Eouijeong-ro, Asan-si, Chungcheongnam-do, Korea
TEL : 82-41-542-2555~7
FAX : 82-41-542-2558

Certificate of Analysis

Product Name : EMULSIFIED OIL K-60S

Grade : Food Grade(Food additives)

Manufacturing date : 10/02/2020(DD/MM/YY)

Analysis

<i>Item</i>	<i>Specification</i>	<i>Result</i>
Appearance	Light yellow fluid paste	Pass
Foreign Substances	Not detected	Pass
Crude fat (%)	More than 60	64.3
Acid Value(AV)	Not more than 3.0	1.32
Arsenic(As, ppm)	Not more than 2.0	Pass
Heavy Metal(ppm)	Not more than 5.0	Pass



Quality Control Manager
J.B.HEO

KWANG IL CO., LTD.

13, HANGANG-DAERO 42-GIL, YONGSAN-GU, SEOUL, KOREA
Tel. 82-2-796-0321 Fax. 82-2-796-0325

Material Safety Data Sheet

This data sheet was written in accordance with the industrial safety & health act, section 41.

SECTION 1 CHEMICAL PRODUCT AND COMPANY IDENTIFICATION

Product Name	Emulsified Oil K-60S		
General Character	Ivory color and fluid paste		
Identification classification	Not applicable		
Use	It is used as improving agent when processing of noodle and instant noodle.		
Manufacture / Supplier Information	Name	KWANG IL CO., LTD.	
	Address	Head Office : 13, Hangang-daero 42-gil, Yongsan-gu, Seoul, Korea Factory : 157, Eouijeong-ro, Asan-si, Chungcheongnam-do, Korea.	
	Tel No	82-2-796-0321	
	Post in charge	Sales Department	
Post of Creation	KWANG IL Production Technology Institute		
Creation Date	Dec. 20, 2018		
Revision Date			

SECTION 2 COMPOSITION, INFORMATION ON INGREDIENTS

Component	TRADE NAMES / SYNONYMS	CAS Number	Composition(%)
Soybean oil		8001-22-7	62.0
D-sorbitol solution		50-70-4	12.5
Propylene Glycol		57-55-6	5.0
Lecithin		8002-43-5	3.0
Glycerin Esters of fatty acids		31566-31-1	5.0
Water			12.5



SECTION 3 HAZARDS IDENTIFICATION

Emergency overview, Identification information	COLOR : Ivory Physical Form : Paste Odor : Soybean odor Major health Hazards : No significant target effects reported.
--	---

SECTION 4 FIRST AID MEASURES

Eye contact	Rinse out with plenty of water with the eyelid held wide open. Call in ophthalmologist.
Skin contact	Wash off with plenty of water. Remove contaminated clothing.
Inhalation	Fresh air.
Swallowing	Make victim drink water(two glasses at the most), call in a physician.

SECTION 5 FIRE FIGHTING MEASURES

Spontaneous combustion	No information
Maximum Flash limit value / Minimum Flash limit value	No information
Classification and restriction contents of fire Services Act	No information
Fire and explosion hazards	Slight fire hazard.
Extinguishing Media	Regular dry chemical, carbon dioxide, water, regular foam. Large fires : Use regular foam or flood with fine water spray.
Fire Fighting's method and equipment	Move container from fire area if it can be done without risk. Do not scatter spilled material with high-pressure water streams. Dike for later disposal. Use extinguishing agent appropriate for surrounding fire. Avoid inhalation of material or combustion by - products. Stay up wind and keep out of low areas.
Hazardous decomposition Materials	No information.
Unfitting extinguishing agent	No information.

581
ÔNG
H NHIỆP
VÀ
ÔNG M
DANG

SECTION 6 ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

Necessary Measures to protect human body	Keep unnecessary people away, isolated hazard area and deny entry.
Necessary Measures to protect environment	Keep out of water supplies and sewers.
Clean up and remove method	Collect spilled material in appropriate container for disposal.

SECTION 7 HANDLING AND STORAGE

Handling	Store and handle in accordance with all current regulations and standards.
Storage	Keep separated from incompatible substances.

SECTION 8 EXPOSURE CONTROLS, PERSONAL PROTECTION

Ventilation	Provide local exhaust ventilation system. Ensure compliance with applicable exposure limits.
Respirator	Under conditions of frequent use or heavy exposure, respiratory protection may be needed. Respiratory protection is ranked in order from minimum to maximum. Consider warning properties before use. Anti-organic gas mask. Any air-purifying respirator with a organic gas purifier and full facepiece. For Unknown Concentrations or Immediately Dangerous to Life or Health, Any supplied-air respirator with full facepiece and operated in a pressure-demand or other positive-pressure mode in combination with a separate escape supply. Any self-contained breathing apparatus with a full facepiece.
Eye Protection	Wear splash resistant safety goggles. Provide an emergency eye wash fountain and quick drench Shower in the immediate work area.
Gloves	Wear appropriate chemical resistant gloves.
Clothing	Wear appropriate chemical resistant clothing.
Exposure limits	No occupational exposure limits established.

SECTION 9 PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Appearance	Ivory color and fluid paste
odor	Soybean odor
Water solubility	disperses
Boiling Point	No information

Flash Point	No information
Melting Point	No information
Explosion	No information
Oxidation	No information
Vapor Pressure	No information
Specific Gravity	1.1078 (water = 1)
Coefficient of distribution	No information
Vapor density	No information
Viscosity	about 3,000 cps(20°C)

SECTION 10 STABILITY AND REACTIVITY

Chemical stability	Stable at normal temperatures and pressure
Conditions and Substances to avoid	Avoid heat, flames, sparks and other sources of ignition. Avoid contact with incompatible materials(oxidizers).
Hazardous decomposition	Thermal decomposition products : carbon oxidizing materials
Occuring possibility of hazardous substances	No information

SECTION 11 TOXICOLOGICAL INFORMATION

No information

SECTION 12 ECOLOGICAL INFORMATION

No information

SECTION 13 DISPOSAL CONSIDERATIONS

Dispose in accordance with all applicable regulations

SECTION 14 TRANSPORT INFORMATION

Not dangerous for conveyance under UN, IMO, ADR/RID and IATA/ICAO codes.

SECTION 15 REGULATORY INFORMATION

	Industrial Safety & Health Act : N
	Toxic Chemical Control Act : N
	Fire Service Act : N
Other country Regulations	<p>U.S. REGULATIONS:</p> <p>TSCA INVENTORY STATUS : N</p> <p>TSCA 12(b) EXPORT NOTIFICATION : Not listed.</p> <p>CERCLA SECTION 103 (40CFR302.4) : N</p> <p>SARA SECTION 302 (40CFR355.30) : N</p> <p>SARA SECTION 304 (40CFR355.40) : N</p> <p>SARA SECTION 313 (40CFR372.65) : N</p> <p>SARA HAZARD CATEGORIES, SARA SECTIONS 311/312 (40CFR370.21) :</p> <p>ACUTE : N</p> <p>CHRONIC : N</p> <p>FIRE : N</p> <p>REACTIVE : N</p> <p>SUDDEN RELEASE : N</p> <p>OSHA PROCESS SAFETY (29CFR1910.119) : N</p> <p>STATE REGULATIONS :</p> <p>California Proposition 65 : N</p> <p>EUROREAN REGULATIONS :</p> <p>EC NUMBER (EINECS) : N</p>

SECTION 16 OTHER INFORMATION

Sources of materials	<p>Korea Occupational Safety & Health Agency MSDS</p> <p>Japan Food Additives regulation</p> <p>MERCK INDEX</p> <p>Japan 12093 chemical products</p> <p>Japan Emulsified technology hand Book</p>
----------------------	---

This is to certify that above mentioned product, which is manufactured by Kwang il Co., Ltd, is manufactured under the supervision of the Food Sanitation Act of the Republic of Korea is on sale and freely available in Korea





BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thái Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84 - 2432262215 / 84 - 2432262216 * Fax: 84- 2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 2513/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Phụ gia thực phẩm Emulsified Oil K - 60S. Xuất xứ: Hàn Quốc
2. Mã số mẫu: 0220825/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa 200 g, thông tin mẫu đánh máy dán trên hộp - Số lượng: 1
NSX: 21/10/2019 - HSD: 21/10/2020; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 17/02/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 17/02/2020 - 21/02/2020
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH VẬT TƯ CÔNG NGHỆ PHẨM TTN
Địa chỉ: Phòng 407, Tòa nhà Thanh Hà, CC2 Bắc Linh Đàm,
Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, TP Hà Nội
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng chất béo thô	g/100g	NIFC.02.M.04	59,0
9.2*	Độ acid	Số mL NaOH 1N trung hòa 100g mẫu	NIFC.02.M.08	0,74
9.3	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,011 mg/kg)
9.4	Hàm lượng Chì	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	0,041

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 21 tháng 02 năm 2020

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



**PHỤ TRÁCH KHOA
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
4. Chỉ tiêu đánh dấu * là chỉ tiêu được công nhận VILAS
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu theo mẫu quy định